

一壶酒，一溪云。正是苏杭好风景，“猢猻”如何不倾情？诸多癫倒浪荡，盖因纵乐放歌，挥掷春华，唯有江南啊。

逛得久了，肚皮饿了。听着评弹版《声声慢》，去老字号吃面。蟹黄面、三虾面，加马兰头、辣酱、熏鱼、响油鳝糊、红烧大肠、炸猪排的浇头。拌面清爽，红汤浓醇，河鲜时令，哈哈，肉食者不鄙。

“水八仙”大名鼎鼎，这次有道“蒸六仙”亦甚美味。腐皮卷（百叶包）、鹌鹑蛋、蛋饺（馅料调入荸荠）、咸肉、熏鱼、鹿茸菌，经大厨妙手点化，蒸成一盆舌尖上的相思，令老饕心满意足。而让有“饭桶”之称的我近乎失态尖叫的，是睽违数年后，居然又尝到了心心念念的乌米饭（乌饭树叶捣碎出汁，加水，用纱布包好糯米，浸入染制。我喜欢把有机生乌米和五常稻花香配一块煮）！上覆桂花、红枣作点缀，底衬箬叶，清甜醉人，柔柔密密，每咀嚼一口，就是一回莫大的享受、十足的爱抚。

作为粮食爱好者+甜品爱好者，什么网红的米布丁、米酒，什么老街的加松子、葡萄干、核桃仁、红枣的古法方糕，加红豆沙、葡萄干的桂花糕，呵呵，一个都不放过！一壁吃，一壁顺势展开相关比较，自娱自乐：之前上海新开了一家宁波餐馆，她家改良的苔菜麻球圆润秀气，微微泛着绿意，撒了一层白芝麻，里头是花生仁、松仁、黑芝麻。而小油包裹着猪油渣、糖桂花、白芝麻、松仁、红绿丝，不仅口感均匀细腻，卖相也漂亮——雪白的面皮，印上小小几点花瓣的图案，酷肖寿阳公主的梅花妆……

吃罢糕点吃雪糕、喝奶茶。苏杭思路活络、很有商业头脑的地方在于，善以茶入饌，叠加茶文化buff。龙井口味、桂花龙井口味、桂花香草口味、龙井香草口味的灵隐冰淇淋；苏州博物馆的茉

莉花茶冰淇淋、桂花酒味冰淇淋；还有苏博附近卖力推销竹筒奶茶、店名高度雷同的一长串“茶色烟雨”（自称是源头。店内奶茶唤“江南烟雨”者加碧螺春，唤“荷塘月色”者加龙井，唤“节节高升”者加竹香乌龙，唤“醉西湖”者加桂花米露，唤“桂花引”者加桂花青茶）“江南茶雨”“竹雨江南”“江南暮雨”……谁家不是沾了中华传统茶文化的光？

茶飘香，天光亮，苏博周边多青春丽人。伊拉三五成群，衣着古风，顾盼自得，叽叽喳喳，可爱也是蛮可爱的。鉴于参观苏博的游客太多，当日已无法预约，便买了几件好玩的文创，聊以自慰。一眼相中的是上新的“文衡山先生手植藤”书签，做工袅娜精巧，韵致清雅。且说拙政园里有一架紫藤，为文激明亲手种植，称“文藤”。“蒙茸一架自成林，窈窕繁葩灼暮阴。南国红蕉将比貌，西陵松柏结同心。裁霞缀绮光相乱，剪雨萦烟态转深。紫雪半庭长不扫，闲抛簪组对清吟。”——紫藤绕栏穿架，春则紫穗垂流，幽香袭人，盛夏碧叶满藤，

荚果绵绵，本就是文创的好素材，何况此架非同凡品，寄托了江南大才子的心意。

除了紫藤书签、紫藤丝巾，“苏州园林”主题、“江南水乡”主题拼装八音盒，“才子的江南之旅智慧桌游”，“贝聿铭的建筑密码”立体书等等苏博文创，各逞匠心，都让人啧啧称赞，迈不动腿，只想疯狂剁手。

徜徉于园林，徘徊在闹市，穿行于小巷；看民居、河埠、酒楼前的台阶上偶有小黄狗伸伸懒腰蹬蹬腿，打个哈欠继续睡，一行人的嘴角，始终噙着忍不住的会心的微笑。这就是江南。底蕴深厚、自由开放的江南；与时俱进、常游常新的江南；横扫“全年齡段”、让依舒服得不得了的江南；不是没有缺点，但家乡人永远无条件包容的江南。

江南是永恒的故里，永恒的归宿。我们与江南，幼时即相逢，立偕老之誓；有青梅竹马之谊，结发夫妻之义。这份春秋相守、须臾难分的深刻感情，永始如初，一生不负，万世不渝。■

听着评弹版《声声慢》，去老字号吃面。摄影/刘绮黎

